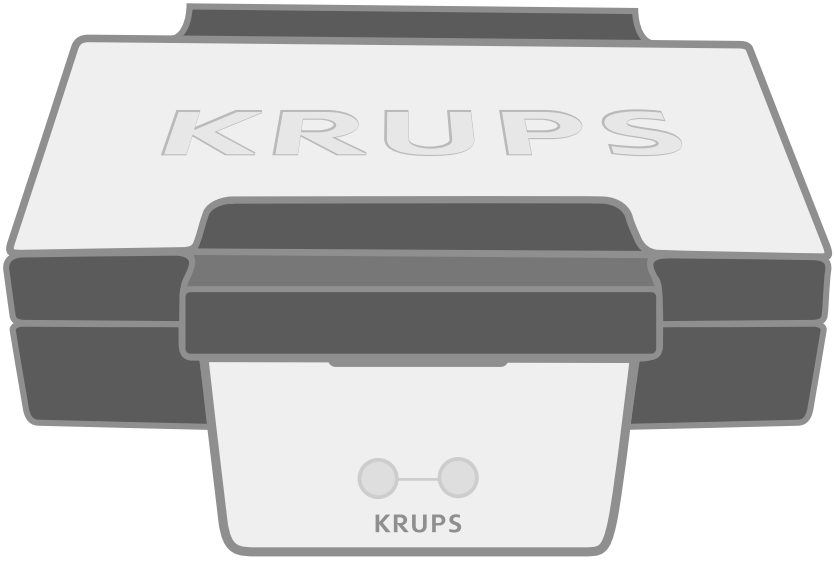
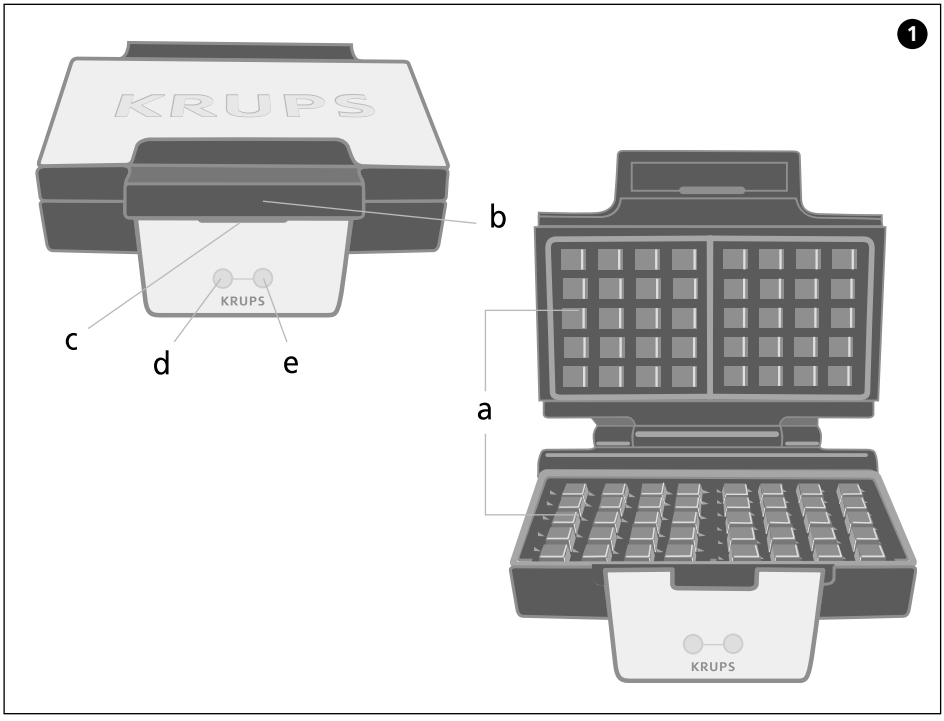
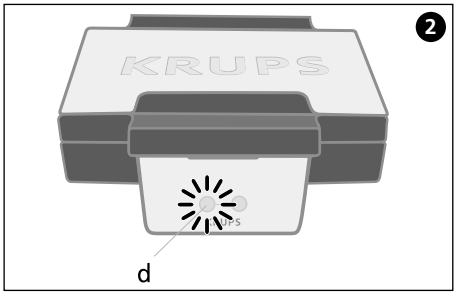
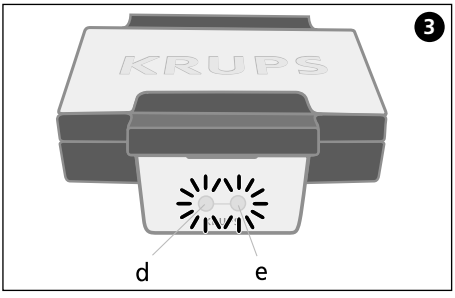
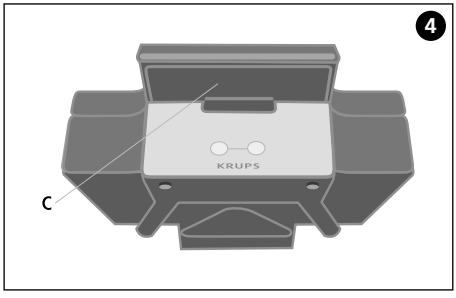
KRUPS

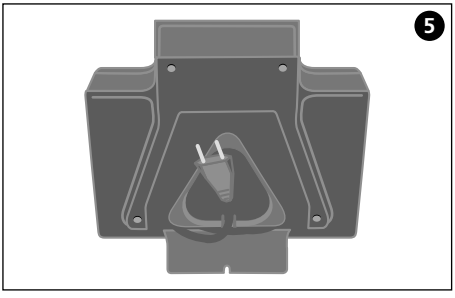



1
KRUPS
KRUPS
b
c
d
e
a
KRUPS


2
KRUPS
d


3
KRUPS
d
e


4
KRUPS
c


5

KRUPS

FDK2

Français 5

Nederlands 7

Deutsch 9

Italiano 11

English 13

Türkçe 16

Español 18

Português 20

Ελληνικά 22

Merci d'avoir choisi un appareil **KRUPS** de la gamme Cuisson Électrique, destiné uniquement à un usage domestique.

Description

a Plaques gaufres fixes avec revêtement anti-adhérent **(1)**

b Poignée thermo-isolante

c Clip de fermeture

d Voyant de mise sous tension

e Voyant de régulation

Installation

- Posez l'appareil sur un plan ferme : évitez de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laissez le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Avant la première utilisation :

- Ouvrez l'appareil.
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Enduisez légèrement les plaques d'huile végétale ou d'un aérosol anti-adhésif. Essuyez avec un chiffon doux.

Utilisation de l'appareil

- Fermez l'appareil.

Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Branchez le cordon sur le secteur. Le voyant rouge (d) s'allume **(2)**.
- Laissez préchauffer l'appareil : le voyant vert (e) s'allume quand la température de cuisson est atteinte **(3)**.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

- Appuyez sous la poignée pour ouvrir l'appareil **(4)**.
- A l'aide d'une louche, versez la pâte à gaufre sur la plaque inférieure de l'appareil.

  Versez la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.
- Fermez l'appareil.
- Laissez cuire selon le temps indiqué dans la recette.
- Pendant la cuisson des gaufres, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.
- Ouvrez l'appareil et retirez les gaufres.

Evitez l'emploi d'ustensiles métalliques et coupants, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhérent des plaques.

Nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- **Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil**, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
- **Pour nettoyer les plaques**, utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- **N'utilisez jamais de tampon abrasif ni de poudre à récurer** pour nettoyer l'appareil à l'intérieur ou à l'extérieur.

Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place. Enroulez le cordon à l'emplacement prévu à cet effet **(5)**.

Recettes

Gaufres classiques

Des gaufres pour des goûters croustillants.

Pour 16 gaufres
Temps de cuisson : environ 3 min 30

300 g de farine, 10 g de levure chimique, sel, 75 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres légères

La gaufre "light" à accomoder selon vos envies.

Pour 12 gaufres
Temps de cuisson : de 3 min à 3 min 30

300 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait

- Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse.
- Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres belges

Retrouvez le goût des gaufres tel qu'elles sont dégustées en Belgique.

Pour 12 gaufres
Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter le beurre en pommade et les œufs.
- Bien mélanger.

Galettes tendres belges

Une gaufre craquante et moelleuse à la fois.

Pour 16 gaufres
Temps de cuisson : de 5 min à 5 min 30

500 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 400 g de beurre, 400 g de sucre, 2 dl de lait, 1/2 sachet de sucre vanillé, 5 œufs

- Battre les jaunes d'œuf.
- Ajouter progressivement le reste des ingrédients et terminer par les blancs d'œuf battus en neige.
- Faire cette pâte la veille et la mettre au réfrigérateur.

Gaufres éponge

Un zeste de citron pour une gaufre délicieuse.

Pour 10 gaufres
Temps de cuisson : de 3 min à 3 min 30

5 jaunes d'œuf, 5 c. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre, le zeste râpé d'un citron, 150 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 5 blancs d'œuf

- Battre les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste râpé de citron.
- Mélanger la farine et la levure et les ajouter à l'ensemble des ingrédients.
- Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la préparation.

Gaufres à la vanille

L'exotisme aux accents de vanille.

Pour 14 gaufres
Temps de cuisson : de 3 à 4 min

200 g de beurre, 50 g de sucre, gousse de vanille ou 2 sachets de vanille à l'ancienne, une pincée de sel, 6 œufs, 300 g de farine, 2 c. à café de levure chimique, 1/4 de litre de lait, 1 c. à soupe de rhum

- Battre le beurre, le sucre, la vanille et le sel.
- Mélanger la farine et la levure et ajouter à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporer le rhum.

Gaufres au fromage

A déguster à l'apéritif !

Pour 20 gaufres
Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de Parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

- Battre le beurre.
- Mélanger la farine et la levure.
- Ajouter l'un après l'autre les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau.
- Incorporer ensuite les blancs battus en neige.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **KRUPS** assortiment. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Bij professioneel gebruik en gebruik dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.

Beschrijving van het apparaat

a Bakplaten met anti-aanbaklaag **(1)**
b Geïntegreerde koele handgreep
c Vergrendelingsclip
d Controlelampje 'aan/uit'
e Controlelampje 'apparaat klaar'

Installatie

- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond: gebruik het apparaat niet op een zachte ondergrond, bijvoorbeeld een rubberen tafelkleed.

Plaats het apparaat niet op een gladde ondergrond of bij natte of hete oppervlakken. Laat het snoer niet hangen boven een warmtebron (gasfornuis, keramische platen, etc.) of over de rand van het aanrechtblad of de tafel.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- Open het apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en accessoires van de buiten- en binnenkant van het apparaat.
- Smeer de bakplaten licht in met plantaardige olie of een spray geschikt voor anti-aanbaklaag. Daarna afnemen met een zachte doek.

Het apparaat gebruiken

- Sluit het apparaat.

Controleer of de spanning van uw elektische installatie overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat.

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Wanner de netaansluitleiding is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke sitiatie te voorkomen.

- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode controlelampje (d) gaat branden **(2)**.
- Laat het apparaat voorverwarmen ; het groene lampje (e) gaat branden als het apparaat de ideale baktemperatuur heeft bereikt **(3)**.

Wanneer het apparaat voor het eerst gebruikt wordt kan er wat rook en een vreemde geur vrijkomen. Dit is kenmerkend voor een nieuw apparaat en zal snel verdwijnen.

- Maak het apparaat open door middel van de handgreep **(4)**.
- Gebruik een opscheplepel om het wafelbeslag over de bakplaten te gieten.

  Vul de bakplaten in z'n geheel met het beslag. Zorg ervoor dat u geen beslag over de randen knoeit.
- Sluit het apparaat.
- Bak de wafels gedurende de tijd die aangegeven staat in het recept.
- Tijdens het gebruik zal het controlelampje aan en uit gaan.
- Open het apparaat en haal de wafels eruit.

Gebruik liever geen metalen en scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag van de bakplaten kunnen beschadigen.

Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder stromend water.
- **Maak de buitenkant van het apparaat** schoon met een vochtige doek en droog het daarna af.
- **Maak de bakplaten** schoon met een vochtige doek met afwasmiddel. Gebuik daarna een vochtige spons om de resten van het afwasmiddel te verwijderen en droog de platen af.
- **Gebruik geen metaalsponsjes, schurende of agressieve schoonmaakmiddelen** om de binnen- of buitenkant van het apparaat schoon te maken.

Opbergen

Dit apparaat kan verticaal opgeborgen worden om ruimte te besparen. Berg het snoer op in de daarvoor bestemde ruimte **(5)**.

Recepten

Klassieke wafels

Voor een knapperige traktatie.

Beslag voor 16 wafels
Baktijd: ongeveer 3,5 min.

300 g bloem, 10 g bakpoeder, zout, 75 g suiker, 100 g boter, 2 eieren, 1/2 l melk

- Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Maak in het midden een kuiltje en voeg het zout, de suiker, de gesmolten boter en de hele eieren toe.
- Voeg de melk beetje bij beetje toe.
- Laat het beslag 1 uur rusten.

Zachte wafels

Garneer de wafel waarmee u wilt en geniet.

Beslag voor 12 wafels
Baktijd: ongeveer 3 tot 3,5 min.

300 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 1 mespuntje zout, 1 el suiker, 2 eieren, 400 ml melk

- Klop de eieren schuimig.
- Voeg de andere ingrediënten toe en klop het mengsel glad.

Belgische wafels

Genieten op z'n Belgisch.

Beslag voor 12 wafels
Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

5 eieren, 1 zakje bakpoeder, 300 g bloem, 300 g suiker, 300 g boter

- Laat de boter zacht worden.
- Meng de bloem, de suiker en het bakpoeder door elkaar.
- Voeg de zachte boter en de eieren toe.
- Meng alles goed door elkaar.

Zachte Belgische wafels

Genieten van heerlijke zachte wafels.

Beslag voor 16 wafels
Baktijd: ongeveer 5 tot 5,5 min.

500 g bloem, 1/2 zakje bakpoeder, 400 g boter, 400 g suiker, 2 dl melk, 1/2 zakje vanillesuiker, 5 eieren

- Klop de eierdooiers.
- Voeg de andere ingrediënten beetje bij beetje toe, en eindig met de stijfgeslagen eiwitten.
- Maak dit beslag de avond van tevoren en bewaar het in de koelkast.

Sponswafels

Overheerlijke wafels dankzij een stukje citroenschil.

Beslag voor 12 wafels
Baktijd: ongeveer 3 tot 3,5 min.

5 eierdooiers, 5 el warm water, 100 g suiker, de geraspte schil van een citroen, 150 g bloem, 1/2 tl bakpoeder, 5 eiwitten

- Klop de eierdooiers, het water, de suiker en de geraspte citroenschil door elkaar.
- Meng de bloem en het bakpoeder en voeg dit mengsel toe aan de andere ingrediënten.
- Klop de eiwitten stijf en schep deze door het mengsel.

Vanillewafels

Een exotische verrukking met vanille.

Beslag voor 14 wafels
Baktijd: ongeveer 3 tot 4 min.

200 g boter, 50 g suiker, vanillestokje of 2 zakjes ouderwetse vanille, een mespuntje zout, 6 eieren, 300 g bloem, 2 tl bakpoeder, 1/4 l melk, 1 el rum

- Klop de boter, de suiker, de vanille en het zout tot een romige massa.
- Meng de bloem en het bakpoeder en voeg dit mengsel aan het botermengsel toe. Voeg de melk en de eieren beetje bij beetje toe en doe vervolgens de rum erbij.

Kaaswafels

Ideaal als voorgerecht!

Beslag voor 20 wafels
Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

100 g boter, 8 eierdooiers, 1/2 tl zout, 500 g bloem, 1/2 tl bakpoeder, 50 g geraspte parmezaanse kaas, 1/2 l water, 8 eiwitten

- Klop de boter tot een romige massa.
- Meng de bloem en het bakpoeder door elkaar.
- Voeg de eierdooiers een voor een toe, en daarna het zout, de bloem, de kaas en het water.
- Schep vervolgens de stijfgeslagen eiwitten erdoorheen.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von **KRUPS** entschieden haben. Dieses Gerät darf ausschließlich für den Hausgebrauch eingesetzt werden.

Beschreibung

a Antihaftbeschichtete fest angebrachte Waffelplatten **(1)**

b Isolierter Thermo-Kunststoffgriff

c Verschluss-Clip zur Aufbewahrung

d Ein-/Aus-Anzeigeleuchte

e Bereitschaftsleuchte

Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einer festen Unterlage auf. Vermeiden Sie weiche Unterlagen wie zum Beispiel Tisch-Schoner aus Gummi.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von rutschigen oder heißen Unterlagen. Lassen Sie das Stromkabel nicht über einer Wärmequelle (Kochplatten, Gasofen) herunterhängen.

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Öffnen Sie das Gerät.
- Entfernen Sie die Verpackung sowie alle Aufkleber und Zubehörteile aus dem Inneren und vom Äußeren des Geräts.
- Reiben Sie die Waffelplatten mit etwas Pflanzenöl ein.

Gebrauch des Gerätes

- Klappen Sie das Gerät zu.

Versichern Sie sich, dass der auf der Unterseite Ihres Gerätes angegebene Anschlusswert mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Lassen Sie dieses Waffeleisen nicht in Reichweite von Kinder stehen.

- Schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose an. Das rote Betriebsanzeigelämpchen (d) geht an **(2)**.
- Heizen Sie das Gerät vor: das grüne Lämpchen zur Anzeige des Erreichens der Betriebstemperatur (e) geht an, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist **(3)**.

Bei der ersten Benutzung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.

- Drücken Sie auf den Griff, um das Gerät zu öffnen **(4)**.
- Benutzen Sie eine Schöpfkelle, um den Waffel-Rührteig auf die untere Waffelplatte des Gerätes zu geben.

  Beachten Sie, dass die Rührteigmischung die ganze Plattenfläche bedeckt, dass aber nichts über den Plattenrand hinausläuft.
- Schließen Sie das Gerät.
- Richten Sie die Backzeit der Waffeln nach dem Rezept.
- Während des Gebrauchs ist es normal, dass das Licht an- und ausgeht.
- Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Waffel.

Benutzen Sie kein Zubehör aus Metall, das die Anti-Haft-Beschichtung der Grillplatten zerkratzen oder beschädigen könnten.

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser und halten Sie es nicht unter laufendes Wasser.
- **Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts** mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.
- **Reinigen Sie die Waffelplatten** mit einem mit Spülmittel angefeuchteten Schwämmchen. Anschließend gut spülen und abtrocknen.
- **Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts** (Innen- und Außenseite) keine Scheuerschwämme und kein Scheuerpulver.

Aufbewahrung

Das Gerät kann platzsparend vertikal aufbewahrt werden. Wickeln Sie das Stromkabel an der dafür vorgesehenen Stelle auf **(5)**.

Rezepte

Klassische Waffeln

Waffeln als köstliche Gaumenfreude.

Ergibt 16 Waffeln
Backzeit: 3 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, Salz, 75 g Streuzucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1/2 Liter Milch

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben.
- Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

Dünne Waffeln

Genießen Sie Ihre Waffeln mit den von Ihnen ausgewählten Zutaten.

Ergibt 12 Waffeln
Backzeit: ca. 3 Min. bis 3 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 40 cl Milch

- Die Eier schaumig rühren.
- Die anderen Zutaten hinzugeben und den Teig so lange verquirlen, bis er glatt ist.

Belgische Waffeln

Entdecken Sie Waffeln wie aus Belgien.

Ergibt 12 Waffeln
Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

5 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter

- Die Butter weich werden lassen.
- Das Mehl, den Zucker und das Backpulver miteinander vermischen.
- Die weiche Butter und die Eier hinzugeben.
- Gut verrühren.

Weiche belgische Waffeln

Genießen Sie krosse und gleichzeitig weiche Waffeln.

Ergibt 16 Waffeln
Backzeit: ca. 5 Min. bis 5 Min. 30 Sek.

500 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 400 g Butter, 400 g Zucker, 2 dl Milch, 1/2 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier

- Die Eigelbe verquirlen.
- Nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben, am Schluss das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben.
- Diesen Teig am Vortag zubereiten und in den Kühlschrank stellen.

Schaumwaffeln

Ein wenig Zitronenschale für köstliche Waffeln.

Ergibt 10 Waffeln
Backzeit: ca. 3 Min. bis 3 Min. 30 Sek.

5 Eigelb, 5 Esslöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, geriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 5 Eiweiß

- Die Eigelbe verquirlen, das Wasser, den Zucker und die geriebene Zitronenschale hinzufügen.
- Mehl und Backpulver vermischen und die anderen Zutaten hinzugeben.
- Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben.

Vanillewaffeln

Eine exotische Vanille-Leckerei.

Ergibt 14 Waffeln
Backzeit: ca. 3 Min. bis 4 Min. Sek.

200 g Butter, 50 g Zucker, Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillepulver, eine Prise Salz, 6 Eier, 300 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1/4 Liter Milch, 1 Esslöffel Rum

- Die Butter, den Zucker, die Vanille und das Salz verrühren.
- Das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen und nach und nach die Milch und die Eier hinzugeben, am Schluss den Rum unterrühren.

Käsewaffeln

Ideal als Vorspeise!

Ergibt 20 Waffeln
Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

100 g Butter, 8 Eigelb, 1/2 Teelöffel Salz, 500 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, 8 Eiweiß

- Die Butter verrühren.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen.
- Nach und nach die Eigelbe, das Salz, das Mehl, den Käse und das Wasser hinzugeben.
- Anschließend das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Grazie per aver scelto un apparecchio **KRUPS** della gamma Cottura Elettrica, destinato unicamente ad utilizzo domestico.

Descrizione

a Piastre antiaderenti fisse per cialde **(1)**

b Impugnatura termoisolante "cool touch"

c Clip di blocco per la sistemazione

d Spia acceso/spento

e Spia "apparecchio pronto"

Installazione

- Appoggiate l'apparecchio su un piano fermo: evitate di utilizzarlo su un supporto che non sia rigido.

Non mettete l'apparecchio sopra o vicino a superfici sdrucciolevoli o calde, né lasciate pendere il cavo al di sopra di una fonte di calore (piastre di cottura, cucine a gas...).

Prima del primo utilizzo:

- Aprite l'apparecchio
- Togliete tutti gli imballi, autoadesivi o accessori diversi, sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Spalmate leggermente le piastre d'olio vegetale. Asciugate con un panno morbido.

Utilizzo dell'apparecchio

- Chiudete l'apparecchio.

Verificate che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sull'apparecchio.

Collegate l'apparecchio solamente ad una presa con terra.

Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

- Collegate l'apparecchio alla presa di corrente. La spia rossa (d) si accende **(2)**.
- Lasciate preriscaldare l'apparecchio: la spia verde (e) si accende quando la temperatura di cottura è raggiunta **(3)**.

Al primo utilizzo può sprigionarsi un leggero odore o del fumo.

- Per aprire l'apparecchio **(4)** premere l'impugnatura.
- Usate un mestolo per versare la pastella sulla piastra inferiore dell'apparecchio.

  Versare la miscela assicurandosi che sia coperta l'intera area ma senza rovesciarla sul lato del piatto.
- Chiudete l'apparecchio.
- Cuocete le cialde per il tempo indicato nel ricettario.
- Durante l'utilizzo è normale che la spia si accenda e si spenga.
- Aprite l'apparecchio e togliete le cialde.

Evitate di utilizzare utensili di metallo e taglienti, poichè potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Manutenzione

- Prima della pulizia, togliete la spina e fate raffreddare l'apparecchio.
- Non mettete mai l'apparecchio in acqua o sotto l'acqua corrente.
- **Per pulire la parte esterna dell' apparecchio**, utilizzate una spugna umida ed asciugate con cura.
- **Per pulire le piastre**, utilizzate una spugna umida con un detersivo per i piatti. Sciacquate ed asciugate con cura.
- **Non utilizzate mai spugne abrasive nè polvere** per pulire l'apparecchio sia all'esterno che all'interno.

Sistemazione

L'apparecchio può essere sistemato in verticale per guadagnare spazio. Avvolgete il cavo nella sede apposita **(5)**.

Ricette

CIALDE TRADIZIONALI

Cialde fragranti per le feste.

Per 16 cialde
Tempi di cottura : 3 min 30 circa

300 g di farina, 10 g di lievito chimico, sale, 75 g di zucchero in polvere, 100 g di burro, 2 uova, 1/2 litro di latte

- Mescolate la farina ed il lievito in una terrina. Aggiungere il sale, lo zucchero il burro fuso e le uova intere.
- Diluire a poco a poco con il latte.
- Per 1 ora, fare riposare la pasta.

Cialde sottili

Prepara le cialde con gli ingredienti che desideri.

Per 12 cialde
Tempi di cottura : da 3 min a 3 mn 30 circa

300 g di farina, 1 busta di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte

- Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza vellutata.
- Incorporare gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere una consistenza uniforme.

Cialde belghe

In Belgio le cialde sono fatte così.

Per 12 cialde
Tempi di cottura : da 4 mn a 4 min 30 circa

5 uova, 1 busta di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro

- Fare rammollire il burro.
- Mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito.
- Aggiungere il burro rammollito e le uova.
- Mescolare bene.

Cialde morbide belghe

Prova queste cialde morbide e fragranti.

Per 16 cialde
Tempi di cottura : da 5 mn a 5 min 30 circa

500 g di farina, 1/2 busta di lievito chimico, 400 g di burro, 400 g di zucchero, 2 dl di latte, 1/2 busta di zucchero alla vaniglia, 5 uova

- Sbattere i tuorli d'uovo.
- Aggiungere progressivamente gli altri ingredienti e terminare con i bianchi montati a neve.
- Preparare la pasta e metterla nel frigorifero.

Cialde a spugna

Una scorza di limone per deliziose cialde.

Per 10 cialde
Tempi di cottura : da 3 min a 3 mn 30 circa

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiai d'acqua calda, 100 g di zucchero, la scorza di un limone, 150 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 5 bianchi d'uovo

- Sbattere i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata di limone.
- Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere gli altri ingredienti.
- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

Cialde alla vaniglia

Una delizia esotica alla vaniglia.

Per 14 cialde
Tempi di cottura : da 3 min a 4 mn circa

200 g di burro, 50 g di zucchero, 1 spicchio di vaniglia o 2 bustine di vaniglia, un pizzico di sale, 6 uova, 300 g di farina, 2 cucchiaini di lievito chimico, 1/4 di litro di latte, 1 cucchiaino di rum

- Battere il burro, lo zucchero, la vaniglia ed il sale.
- Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere progressivamente il latte e le uova, poi incorporare il rum.

Cialde al formaggio

Ideali per l'aperitivo!

Per 20 cialde
Tempi di cottura : da 4 min a 4 mn 30 circa

100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale, 500 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 50 g di Parmigiano grattugiato, 1/2 litro d'acqua, 8 bianchi d'uovo

- Battere il burro.
- Mescolare la farina ed il lievito.
- Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli d'uovo, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua.
- In seguito, incorporare i bianchi d'uovo montati a neve.

Thank you for choosing an appliance from the **KRUPS** Electrical Cooking assortment, designed for household use only.

Description

a Non-stick waffle fixed plates **(1)**
b Insulated Cool-touch handle
c Locking clip for storage
d On/Off indicator light
e Ready indicator light

Installation

- Place the appliance on a stable, flat, heat resistant surface: do not use it on a soft surface such as a table pad.

Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces. Do not let the cord hang down or over a source of heat (hot plates, gas cookers, etc.). Keep the appliance out of reach of children.

Before using the appliance for the first time:

- Open the appliance.
- Remove any packaging, stickers and accessories from both inside and outside the appliance.
- Lightly coat the plates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Wipe with a soft cloth.

Using the appliance

- Close the appliance.

Check that your electrical installation is compatible with the power and voltage shown underneath the appliance.

Plug the appliance into an earthed socket only.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- Plug into socket. The red indicator (d) will illuminate **(2)**.
- Allow the appliance to pre-heat: the green light (e) comes on when the correct cooking temperature is reached **(3)**.

When the appliance is used for the first time, it may give off a slight odour and some smoke, this is normal.

- Press on the handle to open the appliance **(4)**.
- Use a ladle to pour waffle batter onto the bottom plate of the appliance.

  Spread the mixture evenly making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.
- Close the appliance.
- Cook the waffles for the time indicated in the recipe.
- During use it is normal for the light to go on and off.
- Open the appliance and remove the waffles.

Avoid the use of metalic or sharp utensils, as they will damage the non-stick coating of the toasting plates.

Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning, and leave to cool completely.
- Do not place the appliance in water or under running water.
- **To clean the exterior**, wipe with a damp cloth and dry.
- **To clean the interior**, wipe the plates with a damp cloth, some washing-up liquid may be used. Then wipe with a wet sponge and dry carefully.
- **Do not use metal scouring pads, scouring powders, or abrasives** when cleaning the interior or exterior of this appliance.

Storage

The appliance can be stored vertically to save space. Wind the cord into the cord storage area **(5)**.

Recipes

Classic waffles

Waffles for crusty treats.

Makes 16 waffles
Cooking time: approximately 3 1/2 min

300 g plain flour, 10 g baking powder, salt, 75 g sugar, 100 g butter, 2 eggs, 1/2 litre milk

- Mix the flour and baking powder in a bowl. Make a well in the centre and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Gradually add the milk.
- Let the batter stand for 1 hour.

Light waffles

Enjoy your waffle choosing the ingredients you wish.

Makes 12 waffles
Cooking time: approximately 3 to 3 1/2 min

300 g plain flour, 1 tbsp baking powder, pinch salt, 1 tbsp sugar, 2 eggs, 400 ml milk

- Beat the eggs until frothy.
- Add the other ingredients and beat the mixture until smooth.

Belgian waffles

Discover a waffle as it is made in Belgium.

Makes 16 waffles
Cooking time: approximately 4 to 4 1/2 min

5 eggs, 1 tbsp baking powder, 300 g plain flour, 300 g sugar, 300 g butter

- Soften the butter.
- Combine the flour, sugar and baking powder.
- Add the softened butter and the eggs.
- Mix well.

Soft belgian galettes

Enjoy crusty and softy waffles.

Makes 16 waffles
Cooking time: approximately 5 to 5 1/2 min

500 g plain flour, 1/2 tbsp baking powder, 400 g melted butter, 400 g sugar, 200 ml milk, 1/2 packet vanilla sugar or 1/2 tsp vanilla essence, 5 eggs

- Beat the egg whites to form stiff peaks.
- Gradually add the remaining ingredients, finishing with the stiffly beaten egg whites.
- This batter is best made the day before and kept in the refrigerator.

Sponge waffles

A piece of lemon peel for delicious waffles.

Makes 10 waffles
Cooking time: approximately 3 to 3 1/2 min

5 egg yolks, 5 tbsp hot water, 100 g sugar, grated zest of one lemon, 150 g plain flour, 1/2 tsp baking powder, 5 egg whites

- Beat together the egg yolks, water, sugar and lemon zest.
- Combine the flour and baking powder and add them to the mixture.
- Beat the egg whites to form stiff peaks and fold them into the mixture.

Vanilla waffles

An exotic vanilla delight.

Makes 14 waffles
Cooking time: approximately 3 to 4 min

200 g butter, 50 g sugar, vanilla pod or 1 tsp vanilla essence, pinch salt, 6 eggs, 300 g plain flour, 2 tsp baking powder, 1/4 litre milk, 1 tbsp rum

- Cream the butter with the sugar, vanilla and salt.
- Combine the flour and baking powder and add to the mixture. Gradually add the milk and eggs, then the rum.

Cheese waffles

Ideal for aperitif time!

Makes 20 waffles
Cooking time: approximately 4 to 4 1/2 min

100 g butter, 8 egg yolks, 1/2 tsp salt, 500 g plain flour, 1/2 tsp baking powder, 50 g grated Parmesan, 1/2 litre water, 8 egg whites

- Cream the butter.
- Combine the flour and baking powder.
- Add in order the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Fold in the stiffly beaten egg whites.

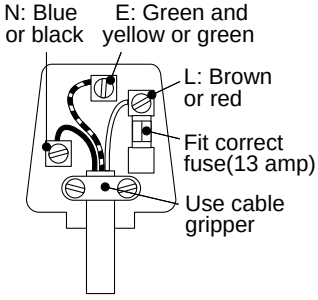
For U.K. users only : additional information and instructions

WIRING INSTRUCTIONS

WARNING: ALL APPLIANCES MUST BE EARTHED.

IMPORTANT: the wires in this lead are coloured in accordance with the following codes.

Green and Yellow	: Earth
Blue	: Neutral
Brown	: Live



Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked "E" (or by the earth symbol) or coloured Green.

Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked "N" or coloured Black.

Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.

ABOUT YOUR FACTORY FITTED PLUG

The cord is already fitted with a plug incorporating an appropriate fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see paragraph below. Should you need to replace the fuse in the plug supplied, an appropriately rated approved BS 1362 fuse must be used (refer to electrical specification for fuse rating).

If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with an appropriate fuse. If the plug has external access to the fuse (non-rewirable type plug) please note that the fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted correctly. If you lose this cover, please do not use the plug. You may contact our helpline for a replacement.

For any problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:
0845 602 1454 – UK (calls charged at local rate)
(01) 47 51947 – Ireland

Yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmış **KRUPS** Elektrikli Pişirme kategorisinden bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Açıklama

a Yapışmaz yüzeyli, sabit, waffle tabanı **(1)**
b Yalıtkan Cool-touch sap
c Saklamak için kilitleme klipsi
d Açık/Kapalı gösterge ışığı
e Hazır gösterge ışığı

Başlarken

- Cihazı sağlam, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun: masa örtüsü gibi yumuşak yüzey üzerinde kullanmayın.

Cihazı kaygan ya da sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın. Kordonun ısı kaynağı (sıcak kaplamalar, ocaklar vs) üzerine sarkmasına izin vermeyin.

Cihazın ilk kullanımından önce:

- Cihazı açın.
- Cihazın içindeki ve dışındaki tüm paketleri, etiketleri ve aksesuarları çıkarın.
- Pişirme tabanlarına bitkisel yağ veya yapışmayan pişirme spreyi sürün. Yumuşak bir bezle silin.

Cihazın kullanımı

- Cihazı kapatın.

Elektrik tesisatınızın cihazın altında belirtilen güç ve gerilimle uyumlu olduğunu kontrol edin.

Cihazı sadece topraklı prize takın.

Güç kaynağı kablosu hasarlıysa, tehlikeleri önlemek için kablo, üretici, servis acentesi veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- Prize takın. Kırmızı gösterge ışığı (d) yanacaktır **(2)**.
- Cihazın ön ısınması için süre tanıyın: doğru pişirme sıcaklığına ulaşıldığında, yeşil ışık (e) yanar **(3)**.

Cihaz ilk kez kullanıldığında, hafif bir koku ve duman çıkabilir; bu normaldir.

- Cihazı açmak için sapa bastırın **(4)**.
- Bir kepçe yardımıyla waffle hamurunu cihazın alt tabanına dökün. Karışımı tüm alanı kaplayacak şekilde fakat kenarlara akıtmadan yayın.
- Cihazı kapatın.
- Waffle hamurunu tarifte belirtilen süre boyunca pişirin.
- Kullanım sırasında ışığın yanıp sönmesi normaldir.
- Cihazı açın ve waffle'ları çıkarın.

Tabanların yapışmayan yüzeylerine zarar verecekleri için, metal ya da keskin aletler kullanmayın.

Temizlik

- Cihazı temizlemeden önce her zaman elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı suya sokmayın veya musluk altına tutmayın.
- **Dışını temizlerken**, nemli bir bezle silin ve kurulayın.
- **İçini temizlerken**, pişirme tabanlarını nemli bir bezle silin, bir miktar bulaşık temizleme sabunu da kullanabilirsiniz. Sonra ıslak bir süngerle silin ve dikkatle kurulayın.
- **Bu cihazın içini veya dışını temizlerken ovucu metal teller**, ovucu tozlar veya aşındırıcılar kullanmayın.

Saklama

Cihaz, yerden tasarruf sağlamak üzere dikey konumda saklanabilir. Kordonu kordon saklama bölümüne sarın **(5)**.

Tarifler

Klasik Waffle

Lezzetli ikramlar için waffle'lar.

16 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 3 1/2 dk

300 g normal un, 10 g kabartma tozu, tuz, 75 g şeker, 100 g tereyağı, 2 yumurta, 1/2 litre süt

- Un ve kabartma tozunu bir kasede karıştırın. Ortasında bir çukur açın ve tuz, şeker, eritilmiş tereyağı ve yumurtaları ekleyin.
- Sütü azar azar ilave edin.
- Hamuru 1 saat dinlendirin.

İNCE WAFFLE

İstediğiniz malzemeyi kullanarak waffle yapın.

12 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 3 - 3 1/2 dk

300 g normal un, 1 çorba kaşığı kabartma tozu, bir tutam tuz, 1 çorba kaşığı şeker, 2 yumurta, 400 ml süt

- Yumurtaları köpürene kadar çırpın.
- Diğer malzemeleri de ekleyip, karışımı pütürsüz olana kadar çırpın.

BELÇIKA WAFFLE

Belçika usulü waffle.

12 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 4 - 4 1/2 dk

5 yumurta, 1 çorba kaşığı kabartma tozu, 300 g normal un, 300 g şeker, 300 g tereyağı

- Tereyağının oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Un, şeker ve kabartma tozunu ekleyin.
- Yumuşamış tereyağını ve yumurtaları ilave edin.
- İyice karıştırın.

YUMUŞAK BELÇIKA GALETALARI

Kıtır ve yumuşak waffle'lar.

16 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 5 - 5 1/2 dk

500 g normal un, 1/2 çorba kaşığı kabartma tozu, 400 g eritilmiş tereyağı, 400 g şeker, 200 ml süt, 1/2 paket şekerli vanilya ya da 1/2 çay kaşığı vanilya esansı, 5 yumurta

- Yumurtaların sarılarını çırpın.
- Kalan malzemeleri azar azar ekleyin, son olarak iyice çırptığınız yumurta akını ilave edin.
- Bu hamur bir gün önceden hazırlanıp, buzdolabında bekletilirse iyi sonuç alınır.

SÜNGERSI WAFFLE

Lezzetli waffle'lar için bir dilim limon.

10 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 3 - 3 1/2 dk

5 yumurta sarısı, 5 çorba kaşığı sıcak su, 100 g şeker, bir rendelenmiş limon, 150 g normal un, 1/2 çay kaşığı kabartma tozu, 5 yumurta akı

- Yumurta sarılarını, su, şeker ve limon rendesini çırpın.
- Unla kabartma tozunu karıştırın ve karışıma ekleyin.
- Katı tepecikler oluşana kadar yumurta aklarını çırpın ve karışıma yavaşça katın.

VANILYALI WAFFLE

Egzotik vanilya lezzeti.

14 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 3 - 4 dk

200 g tereyağı, 50 g şeker, vanilya kabuğu veya 2 paket klasik tip vanilya ya da 1 çay kaşığı vanilya esansı, bir tutam tuz, 6 yumurta, 300 g un, 2 çay kaşığı kabartma tozu, 1/4 litre süt, 1 çorba kaşığı rom

- Tereyağını şeker, vanilya ve tuzla krema haline getirin.
- Unla kabartma tozunu karıştırın ve karışıma ekleyin. Süt ve yumurtayı azar azar ilave edin, sonra da romu ekleyin.

PEYNIRLI WAFFLE

Aperatif saati için ideal!

20 waffle
Pişirme süresi: yaklaşık 4 - 4 1/2 dk

100 g tereyağı, 8 yumurta sarısı, 1/2 çay kaşığı tuz, 500 g normal un, 1/2 çay kaşığı kabartma tozu, 50 g rendelenmiş Parmesan peynir, 1/2 litre su, 8 yumurta akı

- Tereyağını krema haline getirin.
- Un ve kabartma tozunu karıştırın.
- Sırasıyla yumurta sarılarını, tuz, un, peynir ve suyu ekleyin.
- İyice çırpılmış yumurta aklarını yavaşça karışıma katın.

Gracias por elegir un aparato **KRUPS** de la gama Cocción Eléctrica, destinado únicamente para uso doméstico.

Descripción

a Placas gofras fijas con revestimiento antiadherente **(1)**

b Asa termo aislante

c Clip de seguridad

d Indicador luminoso de funcionamiento

e Indicador luminoso de regulación

Encendido

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable y horizontal, resistente al calor.

No coloque el aparato sobre una superficie deslizante o caliente. El cable de alimentación no deberá estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato ni cerca de una fuente de calor.

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

- Abra el aparato.
- Retire cualquier embalaje, adhesivo y accesorio del interior y exterior del aparato.
- Cubra las placas con un poco de aceite o rocíe aceite en spray.

Uso del aparato

- Cierre el aparato.

Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y voltaje que aparece en la placa del aparato.

Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Centro de Servicio autorizado por KRUPS, o una persona calificada, para evitar cualquier peligro.

- Enchufe el aparato a la toma de corriente. El indicador rojo (d) se encenderá **(2)**.
- Precaliente el aparato : el indicador verde se enciende cuando la temperatura de cocción se ha alcanzado **(3)**.

Cuando el aparato se utiliza por primera vez, puede desprenderse un ligero humo y olor.

- Presione bajo el asa para abrir **(4)**.
- Utilice un cucharón para verter la masa en la placa inferior del aparato. Vierta la mezcla asegurándose que toda el área queda cubierta, pero sin sobrepasar el borde de la placa.
- Cierre el aparato.
- Cocine las gofras durante el tiempo indicado en la receta.
- Durante la cocción de las gofras es normal que el indicador luminoso se encienda y se apague de vez en cuando.
- Abra el aparato y retire las gofras.

Evite emplear utensilios metálicos o afilados, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.

Limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua o bajo el agua del grifo.
- **Para limpiar el exterior del aparato**, utilice una esponja húmeda y seque con cuidado.
- **Para limpiar las placas**, utilice una esponja húmeda con un poco de producto lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.
- **No utilice nunca estropajos abrasivos o detergentes en polvo** para limpiar el interior ni el exterior del aparato.

Almacenamiento

Puede guardar el aparato en posición vertical para que ocupe menos espacio. Enrolle el cable en el alojamiento previsto **(5)**.

Recetas

Gofras clásicas

Gofras crujientes.

Para 16 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 3 1/2 minutos.

300 g de harina, 10 g de levadura, sal, 75 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 2 huevos, 1/2 litro de leche

- Mezcle la harina y la levadura en un bol. Forme un agujero en el centro y añada la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos.
- Añada gradualmente la leche.
- Deje reposar la masa durante 1 hora.

Gofras ligeras

Disfrute escogiendo los ingredientes que desee.

Para 12 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 3 1/2 minutos.

300 g de harina, 1 sobrecito de levadura, 1 pizca de sal, 1 cucharada de azúcar, 2 huevos, 400 ml de leche

- Bata los huevos a punto de nieve.
- Añada el resto de ingredientes y mezcle bien hasta obtener una masa suave.

Gofras belgas

Descubra las gofras tal como se preparan en Bélgica.

Para 12 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 4 a 4 1/2 minutos.

5 huevos, 1 sobrecito de levadura, 300 g de harina, 300 g de azúcar, 300 g de mantequilla

- Ablande la mantequilla.
- Mezcle la harina, el azúcar y la levadura.
- Añada la mantequilla y los huevos.
- Mezcle todo bien.

Galletas belgas

Deguste gofras crujientes y suaves.

Para 16 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 5 a 5 1/2 minutos.

500 g de harina, 1/2 sobrecito de levadura, 400 g de mantequilla, 400 g de azúcar, 200 ml de leche, 1/2 sobrecito de vainilla, 5 huevos

- Bata las yemas de huevo.
- Añada gradualmente el resto de ingredientes y al final las claras de huevo batidas a punto de nieve.
- Esta masa es mejor preparada la víspera y conservada en el frigorífico.

Gofras esponjosas

Un poco de piel de limón para gofras deliciosas.

Para 10 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 3 1/2 minutos.

5 yemas de huevo, 5 cucharadas soperas de agua caliente, 100 g de azúcar, la cáscara rallada de 1 limón, 150 g de harina, 1/2 cucharilla de levadura, 5 claras de huevo

- Bata las yemas de huevos, el agua, el azúcar y la cáscara rallada del limón.
- Mezcle la harina con la levadura y añádala al resto de los ingredientes.
- Bata las claras a punto de nieve y añádalas poco a poco a la preparación.

Gofras de vainilla

Un exótico sabor a vainilla.

Para 14 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 4 minutos.

200 g de mantequilla, 50 g de azúcar, ramitas de vainilla, una pizca de sal, 6 huevos, 300 g de harina, 2 cucharillas de levadura, 1/4 de litro de leche, una cuchara sopera de ron

- Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal.
- Mezcle la harina y la levadura y añada a la mezcla anterior. Añada gradualmente la leche, los huevos y el ron.

Gofras de queso

¡Ideales para el aperitivo!

Para 20 gofras
Tiempo de cocción: aproximadamente 4 a 4 1/2 minutos.

100 g de mantequilla, 8 yemas de huevo, 1/2 cucharada de sal, 500 g de harina, 1/2 cucharada de levadura, 50 g de queso Parmesano rallado, 1/2 litro de agua, 8 claras de huevo

- Bata la mantequilla.
- Mezcle la harina con la levadura.
- Añada y por este orden: las yemas de huevo, sal, harina, queso y agua.
- Mezcle con las claras de huevo batidas a punto de nieve.

Parabéns por ter adquirido um aparelho **KRUPS** da gama Cozedura Eléctrica, destinado apenas para uso doméstico.

Descrição

a Placas para waffles fixas com revestimento antiaderente **(1)**

b Pega termoisolante

c Clip de fecho

d Luz piloto de funcionamento

e Luz piloto de temperatura

Instalação

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável : evite utilizá-lo sobre um suporte flexível, tipo toalha de mesa acolchoada.

Nunca coloque o aparelho sobre ou perto de superfícies escorregadias ou quentes, não deixe o cabo de alimentação pendurado perto de uma fonte de calor (placas de cozedura...)

Antes da primeira utilização :

- Abra o aparelho.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos, tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Unte ligeiramente as placas com óleo vegetal ou com um aerossol anti-aderente. Limpe com um pano suave.

Utilização do aparelho

- Feche o aparelho.

Certifique-se de que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Ligue apenas o aparelho numa tomada com ligação à terra.

Se o cabo de alimentação estiver danificado o mesmo deverá ser substituido pelo fabricante, serviço de assistência ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigo.

- Ligue a ficha à tomada. A luz piloto vermelha (d) acende **(2)**.
- Deixe o aparelho pré-aquecer : a luz piloto verde (e) acende ao atingir a temperatura ideal **(3)**.

Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira emanação de fumo.

- Pressione a pega para abrir o aparelho **(4)**.
- Com uma concha, verta a massa de waffles sobre a placa inferior do aparelho.

  Com cuidado para não fazer transbordar, deite a massa sobre as placas de modo a cobrir todos os quadrados.
- Feche o aparelho.
- Deixe cozer segundo o tempo indicado na receita.
- Durante a cozedura dos waffles, é normal que a luz piloto se acenda e apague.
- Abra o aparelho e retire os waffles.

Evite utilizar utensílios metálicos ou cortantes por forma a não danificar o revestimento antiaderente das placas.

Limpeza

- Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
- Nunca coloque o aparelho dentro de água ou debaixo da torneira.
- **Para limpar a parte exterior do aparelho**, utilize uma esponja húmida e seque cuidadosamente.
- **Para limpar as placas**, utilize uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça. Passe-as por água e limpe-as cuidadosamente.
- **Nunca utilize esfregões nem detergente** em pó para limpar o aparelho no interior ou no exterior.

Arrumação

É possível arrumar o aparelho na vertical por forma a ocupar menos espaço. Enrole o cabo de alimentação no local previsto para o efeito **(5)**.

Receitas

Waffles clássicos

Waffles para lanches deliciosos.

Para16 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 3 min. e 30 seg.

300 g de farinha, 10 g de fermento em pó, sal, 75 g de açúcar em pó, 100 g de manteiga, 2 ovos, 1/2 litro de leite

- Misture a farinha e o fermento numa saladeira. Faça um orifício e adicione o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros.

- Dissolva lentamente juntando o leite.
- Deixe repousar a massa durante 1 hora.

Waffles Ligeiros

Waffles ligeiros para satisfazer os seus desejos.

Para 12 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 3 min. e 30 seg.

300 g de farinha, 1 pacote de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1 c. de sopa de açúcar, 2 ovos, 40 cl. de leite

- Bata os ovos até obter uma consistência cremosa.
- Incorpore os outros ingredientes e bata até obter uma consistência homogénea.

Waffles belgas

Descubra o verdadeiro sabor dos waffles belgas.

Para 12 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 4 min. seg. a 4 min. e 30 seg.

5 ovos, 1 pacote de fermento em pó, 300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga

- Amoleça a manteiga.
- Misture a farinha, o açúcar e o fermento.
- Adicione a manteiga amolecida e os ovos.
- Misture bem.

Waffles belgas finos

Waffles estaladiços e fofinhos ao mesmo tempo.

Para 16 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 5 min. a 5 min. e 30 seg.

500 g de farinha, 1/2 pacote de fermento em pó, 400 g de manteiga, 400 g de açúcar, 2 dl de leite, 1/2 pacote de açúcar baunilhado, 5 ovos

- Bata as gemas.
- Adicione progressivamente o resto dos ingredientes, terminando com as claras batidas em castelo.
- Prepare esta massa no dia anterior e coloque-a no frigorífico.

Waffles fofos

Um sabor a limão para waffles deliciosos.

Para 10 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 3 min. e 30 seg.

5 gemas, 5 c. de sopa de água quente, 100 g de açúcar, raspa de 1 limão, 150 g de farinha, 1/2 c. de sobremesa de fermento em pó, 5 claras

- Bata as gemas, a água, o açúcar e a raspa de limão.
- Misture a farinha e o fermento e adicione aos outros ingredientes.
- Bata as claras em castelo e incorpore-as na preparação.

Waffles de baunilha

Um pouco de exotismo com sabor a baunilha.

Para 14 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 4 min.

200 g de manteiga, 50 g de açúcar, 1 vagem de baunilha ou 2 pacotes de baunilha, uma pitada de sal, 6 ovos, 300 g de farinha, 2 c. de sobremesa de fermento em pó, 1/4 de litro de leite, 1 c. de sopa de rum

- Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal.
- Misture a farinha e o fermento e adicione progressivamente o leite e os ovos à preparação. Em seguida, incorpore o rum.

Waffles de queijo

A saborear como aperitivo !

Para 20 waffles
Tempo de cozedura: cerca de 4 min. a 4 min. e 30 seg.

100 g de manteiga, 8 gemas, 1/2 c. de sobremesa de sal, 500 g de farinha, 1/2 c. de sobremesa de fermento em pó, 50 g de Parmesão ralado, 1/2 litro de água, 8 claras

- Bata a manteiga.
- Misture a farinha e o fermento.
- Adicione as gemas, uma de cada vez, o sal, a farinha, o queijo e a água.
- Incorpore, depois, as claras em castelo.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε να αγοράσετε μια ηλεκτρική συσκευή της **KRUPS**, η οποία έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο.

Περιγραφή

a Σταθερές αντικολλητικές πλάκες για βάφλες (**1**)

b Θερμοπλαστική χειρολαβή

c Κουμπί που κλειδώνει για εύκολη αποθήκευση

d Φωτεινή ένδειξη έναρξης/παύσης λειτουργίας

e Φωτεινή ένδειξη ότι η συσκευή είναι έτοιμη

Θέτετε την συσκευή σε λειτουργία

• Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία σταθερή, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια : μην την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακές επιφάνειες.

Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή κοντά σε επιφάνειες από τις οποίες υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει ή ζεστές επιφάνειες.

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή για πρώτη φορά :

• Ανοίγετε την συσκευή

• Βγάζετε οποιαδήποτε συσκευασία, αυτοκόλλητα και αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.

• Ελαφρώς αλείψτε τις πλάκες με λάδι ή αντικολλητικό σπρέι μαγειρέματος. Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

Πως να χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας

• Κλείστε την συσκευή

Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική σας εγκατάσταση είναι συμβατή με τα Volt που αναγράφονται κάτω από την συσκευή.

Συνδέστε την συσκευή σε μία πρίζα με γείωση.

Εάν το καλώδιο έχει καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Συνδέστε το στην πρίζα. Η κόκκινη ένδειξη (d) θα ανάψει (**2**).

• Αφήστε την συσκευή να προθερμανθεί : το πράσινο φως (e) θα ανάψει όταν η συσκευή φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία (**3**).

Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να βγει καπνός και μια δυσσάρεστη οσμή, αυτό είναι κάτι φυσιολογικό.

• Πιέστε πάνω στην χειρολαβή για να ανοίξει η συσκευή (**4**).

• Χρησιμοποιείστε μια κουτάλα για να ρίξετε το μείγμα που έχετε ετοιμάσει για τις βάφλες, στην κάτω πλάκα της συσκευής.

Καλύψτε με το μείγμα ολόκληρη την πλάκα, προσέχοντας να μην χυθεί στις πλαϊνές μεριές της.

• Κλείστε την συσκευή.

• Ψήστε τις βάφλες για όση ώρα υποδεικνύουν οι συνταγές.

• Κατά την χρήση είναι φυσιολογικό να ανάβει και να σβήνει η φωτεινή ένδειξη.

• Ανοίξτε την συσκευή και βγάλτε τις βάφλες.

Αποφύγετε την χρήση μεταλλικών ή κοφτερών εργαλείων, γιατί θα καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση των πλακών ψησίματος.

Καθαρισμός

• Πάντα να αποσυνδέετε την συσκευή πριν την καθαρίσετε. Αφήστε την να κρυώσει τελείως.

• Μην βάζετε την συσκευή μέσα στο νερό ή κάτω από την βρύση.

• **Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια** της συσκευής, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε την συσκευή.

• **Για να καθαρίσετε την εσωτερική επιφάνεια** της συσκευής, σκουπίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο υγρό σαπούνι, εάν το κρίνεται απαραίτητο. Στην συνέχεια σκουπίστε με ένα στεγνό σφουγγάρι πολύ προσεκτικά.

• **Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά όταν καθαρίζετε** την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής.

Αποθήκευση

Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε κάθετη θέση έτσι ώστε να εξοικονομήσετε χώρο. Τυλίξτε το καλώδιο στον ειδικό χώρο αποθήκευσης του καλωδίου (**5**).

Συνταγές

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Βάφλες για τραγανά κεράσματα.

Ποσότητα : 16 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 3 1/2 λεπτά

300 γρ. αλεύρι, 10 γρ. μπέκιν πάουντερ, αλάτι, 75 γρ. ζάχαρη, 100 γρ. βούτυρο, 2 αυγά, 1/2 λίτρο γάλα

• Ρίξτε το αλεύρι και το μπέκιν πάουντερ μέσα σε ένα μπωλ. Κάντε μια τρύπα στην μέση και ρίξτε το αλάτι, την ζάχαρη, το λυωμένο βούτυρο και τα αυγά.

• Σταδιακά ρίξτε το γάλα.

• Αφήστε το μείγμα για 1 ώρα μέχρι να δέσει.

ΛΕΠΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Απολαύστε μια βάφλα διαλέγοντας τα υλικά της αρεσκείας σας.

Ποσότητα : 12 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 3 με 3 1/2 λεπτά

300 γρ. αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας μπεικιν πάουντερ, λίγο αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη, 2 αυγά, 400 ml γάλα

- Χτυπήστε τα αυγά μέχρι να αφρίσουν.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να ομογενοποιηθεί.

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Γευστείτε μια βάφλα σαν να είναι φτιαγμένη στο Βέλγιο.

Ποσότητα : 16 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 4 με 4 1/2 λεπτά

5 αυγά, 1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, 300 γρ. αλεύρι, 300 γρ. ζάχαρη, 300 γρ. βούτυρο

- Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει.
- Ανακατέψτε το αλεύρι, την ζάχαρη και το μπέικιν πάουντερ.
- Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και τα αυγά.
- Ανακατέψτε καλά.

ΜΑΛΑΚΕΣ ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΓΑΛΕΤΕΣ

Απολαύστε τραγανές και μαλακές βάψλες.

Ποσότητα : 16 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 5 με 5 1/2 λεπτά

500 γρ. αλεύρι, 1/2 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, 400 γρ. λυωμένο βούτυρο, 400 γρ. ζάχαρη, 200 ml γάλα, 1/2 φακελάκι βανίλια ή 1/2 κουταλάκι του γλυκού εσάνς βανίλιας, 5 αυγά

- Χτυπάτε τους κρόκους των αυγών.
- Σταδιακά προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, τελειώνοντας με τα αυγά μαρέγγα.
- Αυτή η συνταγή έχει μεγαλύτερη επιτυχία όταν ετοιμάσετε το μείγμα από την προηγούμενη ημέρα και το αφήσετε στο ψυγείο.

ΑΦΡΑΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Ενα κομμάτι φλούδας λεμονιού για πεντανόστιμες βάφλες.

Ποσότητα : 10 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 3 με 3 1/2 λεπτά

5 κρόκους αυγών, 5 κουταλιές της σούπας νερό, 100 γρ. ζάχαρη, ξύσμα ενος λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών

- Χτυπήστε μαζί τους κρόκους των αυγών, το νερό, την ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε τα μέσα στο μείγμα.
- Χτυπήστε μαρέγγα με τα ασπράδια των αυγών και ρίξτε τα μέσα στο μείγμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Μια εξωτική απόλαυση από βανίλια.

Ποσότητα : 14 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 3 με 4 λεπτά

200 γρ. βούτυρο, 50 γρ. ζάχαρη, 2 φακελάκια βανίλια ή 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια εσύνς, λίγο αλάτι, 6 αυγά, 300 γρ. αλεύρι, 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 1/4 λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι

- Χτυπήστε το βούτυρο με την ζάχαρη, την βανίλια και το αλάτι.
- Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε το μείγμα που έχετε ήδη ετοιμάσει. Σταδιακά προσθέστε το γάλα και τα αυγά, και στο τέλος το ρούμι.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

Ιδανικές για να τις σερβίρετε με το ποτό!

Ποσότητα : 20 βάφλες
Χρόνος ψησίματος : περίπου 4 με 4 1/2 λεπτά

100 γρ. βούτυρο, 8 κρόκους αυγών, 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 500 γρ. αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα, 1/2 λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγών

- Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.
- Προσθέστε κατά σειρά τους κρόκους των αυγών, το αλάτι, το αλεύρι, το τυρί και το νερό.
- Ρίξτε την μαρέγγια που έχετε ετοιμάσει με τα ασπράδια των αυγών.